

Datos de seguridad

Hornear y Refrescar Tortas

Tortas son los postres favoritos de muchas personas por todo tiempo. Hornear y guardar tortas en una manera segura es muy importante porque bacterias que causan enfermos transmitidos por los alimentos puedan crecer en tortas que están a la temperatura ambiente, especialmente cuando los ingredientes incluyen leche y huevos*.

Refrigera tortas que contienen calabaza, o rellena natilla o crema. Tortas frutas en general, contiene tanto azúcar retrasar el crecimiento de bacterias y puede guardar en seguro a la temperatura ambiente.

Hornear tortas sin riesgos

- Solamente compra huevos limpios y refrigeras con cascaras sin fisuras
- Limpia sus manos, utensilios, equipamientos, y área de trabajo con agua caliente y jabonoso antes de y después de hace contacto con huevos
- No guarda leche o huevos fuera del refrigerero más de dos horas
- Use un termómetro para comida asegurarse de que está a 160° F.
- Tortas “Chiffon” puede hacer con clara de huevo sin pasteurizado, o con en-cascara comercial, huevos pasteurizados (disponible en algunas lugares)
- Merengue espolvorea algo sobre la torta debe ser seguro si hornea a 350° por aproximadamente quince minutos

Seguridad Después de Cocinar por Tortas Cremas

- Refresque tortas cremas a la temperatura ambiente por solamente treinta minutos después de toma del horno.
- Después de treinta minutos, ponga las en el refrigerera completar el proceso de refresca y guarda en un estado refresca.
- Guarda tortas en el refrigerera a 41° o menos, excepto durante el tiempo están sirviendo.
- Las panaderías y tiendas puedan poner en cajas o contenedores solamente después de han refrescado o están fríos.

*Excepción: Puede ver tortas calabazas en una vitrina al temperatura ambiente en la tienda. Estas tortas son seguras si hecho de un récipe que se evite el crecimiento de bacteria y tienen que identificarse con etiqueta del FDA. Refrigere tortas tan pronto como llegar a su casa.